

# CAP CUISINE (PAR ALTERNANCE)

FICHE MÉTIER



**CENTRE DE FORMATION  
DANIEL BROTTIER**  
Chemin du Couvent  
44340 BOUGUENAI (Nantes sud)  
[danielbrottier.apprentis-auteuil.org](http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org)



La confiance peut sauver l'avenir

Accès transports en commun :  
en tram ligne 3 ou bus 36

# La confiance peut sauver l'avenir



Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

## OBJECTIFS

- Acquérir des techniques de production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et leur distribution.
- Savoir organiser son travail, gérer l'approvisionnement et le stockage de marchandises.
- Élaborer un menu et mettre les produits en valeur.

## QUALITÉS REQUISES

- Être créatif, aimer associer les saveurs et disposer d'une bonne technique gestuelle.
- Avoir le sens de l'organisation et aimer travailler en équipe.
- Présenter une bonne résistance physique et une hygiène rigoureuse.

## CONDITIONS D'ADMISSION

À l'issue d'une classe de 3<sup>e</sup> de l'enseignement général ou spécifique.

## DURÉE

Formation de 2 ans (dont 26 semaines en centre de formation) ou 1 an si détenteur d'un diplôme équivalent (dont 13 semaines en centre de formation).



## CONTENU DE LA FORMATION

- Séances théoriques et pratiques.
- Contrôle en cours de formation.

### Enseignement général

- Français, histoire-géographie
- Maths, sciences physiques
- Éducation morale et civique
- Anglais
- Design des métiers et arts appliqués
- Éducation physique et sportive

### Enseignement transversal

- Co-intervention pro : maths/français
- Chef-d'œuvre
- Accompagnement personnalisé

### Enseignement professionnel

- Travaux pratiques et technologie de cuisine
- Prévention, santé, environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Économie-gestion

### Moyens et outils utilisés

- Plateaux techniques de qualité
- Section à effectifs réduits

## ET APRÈS ?

- Poursuite d'études au sein du centre de formation : en CAP Pâtisserie (en 1 an), MC\* Cuisinier en desserts de restaurant ou Employé traiteur.
- Accès aux formations : Bac Pro Cuisine (par alternance), MC\* Arts de la cuisine allégée, Brevet Professionnel Arts de la cuisine.
- Entrée sur le marché du travail dans le secteur de la restauration traditionnelle, gastronomique ou collective, chez un traiteur ou dans l'agroalimentaire.

\*MC : Mention complémentaire

+ d'infos



[danielbrottier.apprentis-auteuil.org](http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org)



### Centre de formation

#### Daniel Brottier

Chemin du Couvent

44340 Bouguenais - Les Couëts

Tél. 02 40 65 29 90

[apprentissage.danielbrottier@apprentis-auteuil.org](mailto:apprentissage.danielbrottier@apprentis-auteuil.org)